ARTANIA
PHOENIX REISEN

ABENDESSEN
Sonntag, 04. Oktober 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN
California Sushi Rolls mit Ketjap Manis-Mayo

Gorgonzola-Bratapfel mit Salsiccia-Bällchen

SALAT
Gemischter Salat mit Bloody Mary Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe „Mille Fanti“

Shiitake Pilzcremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Forellenfilet
Kapern-Kaviarsauce, glasierter Lauch, rote Kartoffeln

Wildschwein-Sauerbraten
Pumpernickelsauce, Speck-Gemüse, Mandelkrokette

Truthahn Saltimbocca Romana
Tomatensauce, Paprikaspieß, Safran-Kräuterrisotto

DESSERTS
Schokoladen-Brownie mit Himbeeren und Zimt-Chantilly

Schwarzwälder Kirsch

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation”
Bel Paese, Limburger, Dana Blu, Erdbeersauce, Vollkornbrot

ARTANIA
PHOENIX REISEN

GEDECK
Butter, Kokos-Curry Dip, Spinat Borani, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Gorgonzola-Bratapfel mit Salsiccia-Bällchen

Kraftbrühe „Mille Fanti“

Gebratenes Forellenfilet
Kapern-Kaviarsauce, glasierter Lauch, rote Kartoffeln

Schokoladen-Brownie mit Himbeeren und Zimt-Chantilly

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Bloody Mary Dressing

Shiitake Pilzcremesuppe

Auberginen-Moussaka

Schwarzwälder Kirsch

WEINEMPFEHLUNG

2021 Rings Riesling
Weingut Rings
Pfalz / Deutschland
0,75 l • 27,90 €

2021 Ihringer Spätburgunder
Weingut Dr. Heger
Baden / Deutschland
0,75 l • 38,90 €

„Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserem Küchenchef.”